

ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ І НАУКИ СУМСЬКОЇ
ОБЛАСНОЇ ДЕРЖАВНОЇ АДМІНІСТРАЦІЇ
НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНИЙ ЦЕНТР ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ
ОСВІТИ У СУМСЬКІЙ ОБЛАСТІ
ДПТНЗ «СУМСЬКИЙ ЦЕНТР ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ ОСВІТИ»

**Програма фестивалю
«Кращий майстер-шеф
з приготування страв української кухні»
серед майстрів виробничого навчання та учнів
закладів професійної (професійно-технічної)
освіти Сумщини**

10 червня 2021 року



м. Суми

10 червня 2021 року



Місце проведення:

Сумський центр професійно-технічної освіти,
вул. Олександра Шапаренка, 7, м. Суми

Час проведення	Назва заходу	Місце проведення
До 09.30	Заїзд, реєстрація учасників фестивалю. Кенді-бар	I поверх закладу освіти
09.30-10.00	Відкриття фестивалю	I поверх закладу освіти Бібліотека
10.10-10.20	Первинний інструктаж з охорони праці на робочих місцях для учнів	Лабораторія № 1 закладу освіти
10.10 -10.20	Первинний інструктаж з охорони праці на робочих місцях для майстрів виробничого навчання	Лабораторія № 2 закладу освіти
10.20-12.30	Виконання практичних завдань учнями «Приготування основної страви зі складним гарніром української кухні»	Лабораторія № 1 закладу освіти
10.20-14.30	Виконання практичних завдань майстрами виробничого навчання «Приготування сучасного кондитерського виробу з різних видів тіста української кухні»	Лабораторія № 2 закладу освіти
12.30-13.00	Презентація страв учнями	Дегустаційна зала закладу освіти
14.30-15.00	Презентація страв майстрами виробничого навчання	Дегустаційна зала закладу освіти
13.00-13.30	Обід	Їдальня закладу освіти
13.30-14.30	Проведення квеста для учнів «Традиції української кухні: від минулого до сьогодення»	I поверх закладу освіти Бібліотека
13.30-15.00	Робота експертів, оргкомітету	I поверх закладу освіти Бібліотека
15.30-16.00	Урочисте закриття фестивалю	I поверх закладу освіти Бібліотека
Після 16.00	Від'їзд учасників фестивалю	

